

Schofoladentorte (Abb. Borberfeite)

100 g Mehl, 100 g Maizena, 200 g Zuder, 2 Cier, 4 Gilöffel Waffer, 1 gehäufter Teelöffel Badpulver. Hüllung: ½ l Milch, 150 g Zuder, 50 g Maizena, 150 g Margarine, 50 g Kołosfett, 65 g Kafao.

Rühre die Eigelb mit dem Zuder schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver, gut vermischt, sowie den Eischnee darunter. Fülle die Masse in eine gut gesettete Springsorm und back die Torte in heißem Osen ca. 25 Minuten. Bereite dann solgende Creme: Bringe die Milch zum Kochen und binde sie mit dem kalt angerührten Maizena. Schlage die Masse dis zum Erkalten, rühre die Margarine und den Kasachschaumig und gib die Schotolabenmasse lösselweise zur Creme. Bringe das Kotossett zum Schneiden und gib die Schotolabencreme dazu. Schneide die Torte zweimal durch und bestreiche einen Tortenboden mit Maxmelade, den anderen mit der Creme und gib den Residenten auf die Derreichen auf die Derreichen aus die der Residenten auf die Derreichen auf die Derreichen und bie Seitenwände.

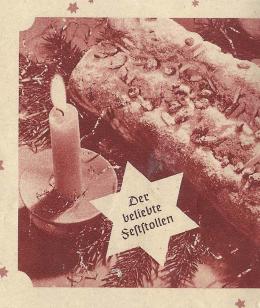
Spekulatius

250g Mehl, 250g Maizena, 250g Antter, 250g Zuder, 1 bis 2 Teelössel Honigkuchengewürz, Abgeriebenis 1/2 Zitrone, 4 Eglössel Wasser, 1/2 Kaket Backpulber. Bereite von allen Zutaten einen sesten Teig und stelle ihn über Nacht kalt. Nolle ihn am andern Tag aus, steche verschiebene Figuren und Formen baraus, vezziere biese mit Wandeln und Sukkade und back die Svekulatius auf demehltem Vech hellbraun.

Zimtgebäck

100 g Maizena, 200 g Wehl, 125 g Schmalz, 156 g Zucker, 1 Ei, geriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Eflöffel Rum, 2 Eflöffel Zimt.

Berarbeite die Zutaten zu einem glatten Teig, lasse ihn über Nacht stehen, wirke ihn am andern Tage aus, steche mittels eines kleinen Glases Pläychen aus und bade sie auf einem gesetteten Blech. Aberziehe ie mit einem Rumzuderguß.



Liebe Kausfrau!

Das schönste Fest bes Jahres ist nun einmal das Weihnachtssest und damit verbunden die vielen Borfreuben, heimlichseiten und liedewollen Borbereitungen. In diesewollen Borbereitungen. In diesewollen wollen wir unsern Lieden besondere Freuden bereiten, die schon mit der Weihnachtsbäderei beginnen, wobei Maizena in altbewährter Weise eine erprobte hilze ist. Es macht das Badwert zart und loder, läßt alles gut gelingen und verseiht auch allen anderen Speisen eine bezondere Feinheit. Probleren Sie einmal diese bewährten Kezepte, Sie werden Ihnen sicherlich gefallen. Also, liebe hausfrau, für die Weihnachtsbäderei das seine und blütenzarte Maizena verwenden.



Seststollen

500 g Mchl, 100 g Maizena, 150 g Butter, 50 g Schmalz, 150 g Zuder, 2-3 Cier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 150 g Kojinen, 75 g Korinthen, 100 g gehadte, bittere Manbeln, 1/s l Milch, 30 g Heje.

Gib Mehl und Maizena gesiebt in eine Schüssel, so daß die Mitte frei bleibt. Berrishre in der Mitte die Hese mitte sie hese mitte sowiel Mehl vom Kande dazu, dis sich ein dünner Teig bildet. Lasse ihn 1/2 Stunde an warmer Stelle gehen, gid alle Zutaten hinzu und knete einen sesten Teig. Lasse ihn 2 dis 3 mal 1/2 Stunde gehen, schlage ihn jedesmal wieder sest zufammen, sorme einen Stollen, lasse nochmal 10 Minuten ruhen wo dade ihn bei mäßiger hise ca. 1 Stunde.

2lnislaibthen

250 g Zuder, 200 g Mehl, 50 g Maizena, 2 — 3 Gier, 1 Teclöffel Anis.

Sier und Zuder ca. 1/2 Stunde mit dem Schneebesen bickschaumig rühren, den geputsten Anis bazugeben, Wehlund Waizena darunterrühren, mit Kassecöffeln kleine Häuschen, die nicht zu nahe aneinanderstehen, auf ein gewachstes Blech sehen, über Nacht an einem warmen, nicht zugigen Ortstehen lassen und an nächsten Tag in ca. 20 bis 25 Minuten baden.

Rorinthenplätzchen

200 g Zuder, 2 Eier, 125 g Korinthen, 125 g Maizena, 🌾 125 g Wehl, 1 Pädchen Banillezuder.

Mühre Zuder, Eier und Banillezuder schaumig, gib Mehl und Maizena, gut bermengt, sowie die Korinthen, hinzu und bereite einen Teig. Stich mit einen kleinen Weinglas kleine Plähchen auß und bade diese auf gesettetem Blech goldgelb. Überziehe die Plähchen nach Belieben mit einem Zuderguß.

Schmalznüsse

500 g Mehl, 125 g Maizena, 375 g Zuder, 375 g Schmalz, 1 gestrichener Teelöffel Hirschhornsalz, Banillezuder.

Erwärme das Fett und verarbeite alle Zutaten zu einem sesten Teig, bereite daraus walnußgroße Kügelchen, drücke sie zwischen den Handslächen etwas flach und bace sie auf einem gesetteten Blech. Die Plätzigen josten schon weiß bleiben.

Wraune Lebkuchen

500 g Zuder, 5 Eier, 5 Eflöffel Honig, 125 g feingesichnittenes Zitronat, 125 g ungeschäfte, sein gewiegte Manbeln, 20 g Zimt, 2 g Neffen, ein wenig Mustatsnuß, Schale einer Zitrone, 375 g Wehl, 125 g Waizena, 1/3 Baket Bakvuber.

Juder und die Sier didschaumig rühren, Gewürz und den flüssigen Honig bineinrühren, die vordereiteten Judaten sowie Mehl und Maizena daruntermengen, beit Teig singerdid auswellen, Ledfuchen abstanten, nach Belieben garnieren und auf einem gesetteten Blech ca. 20 Minuten bei schwacher halber Flamme baden. Danach mit solgender Afalur bestreichen: 150a Auder, etwas Arrafu, Balier fochen bis es perft.

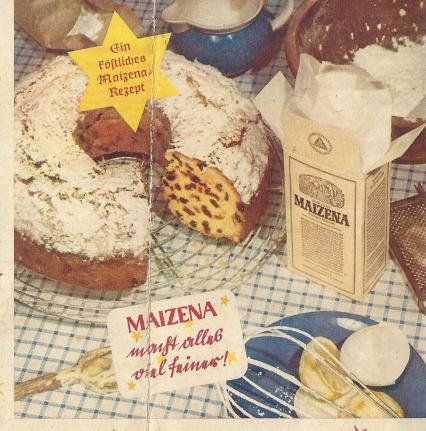
Maizenakuden nadi altdeutscher Art

200 g Fett, 350 g Mebl, 150 g Maizena, 250 g Buder, 3 bis 4 Gier, 25 g bittere Mandeln, 85 g Kojinen, 85 g Korinth., etwas Bittone, etwas Karbamon, ein Pafet Bachulber, eine Tajje

Rühre bas zerlaffene Bett, Mehl und Maizena gut schaumig, verrühre in einer zweiten Schüffel ben Ruder, bie Eigelb, Gewürz, geriebene Mandeln und bie Milch. Menge alles unter die Fettmaffe und aib bann die gewaschenen, abgetropften und mit Dehl bestäubten Rosinen und Korinthen bazu. Fülle alles in eine Napftuchen- ober Ringform und bade ben Ruchen etwa 3/4 Stunben.

Rleine Winke:

Liebe Hausfrau, sum Baden gehören in erfter Vinie viel Liebe und Sorgfatt. Achte stets der taut, daß Mehl, Maizena und Badpulver gut gesieht werben, Ereile gleichmäßiger miteinander, und der Kuchen geht gut auf. Die Freude über daß getungene Badwerf wird dann um jo größer sein.



Liebe Hausfrau! Das neue Maizena-Kochbuch ist wieder erschienen und enthält neben vielen erprobten, zeitgemäßen Rezepten eine Reihe natursarbiger Abbildungen, die Anregung für eine geschmadvolle Gestaltung der Speisen geben. Fordern Sie die unentgeltliche Bussendung gegen Beifügung von DM—.20 für Porto und Verpadung von dem Rezeptdienst der Deutschen Maizena Verke A.G. Hamburg 1, Maizenahaus, Abt. B.

